

MANUAL DE USUARIO

BREAD MAKER
MAQUINA PARA HACER PAN
Máquina do fazer pão

BM2600

Lea cuidadosamente el manual de uso antes de conectar o poner en marcha el equipo.

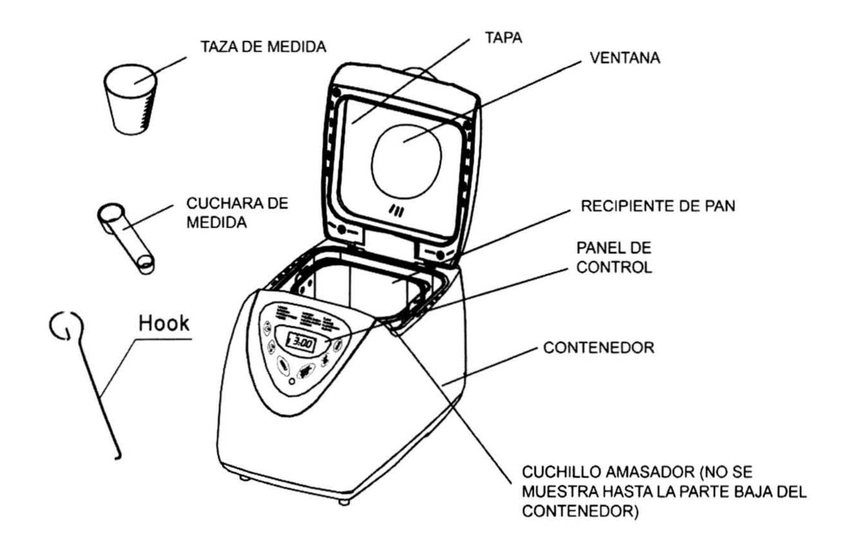
IMPORTANTE

Antes de utilizar un artículo eléctrico las siguientes precauciones básicas deben ser seguidas siempre:

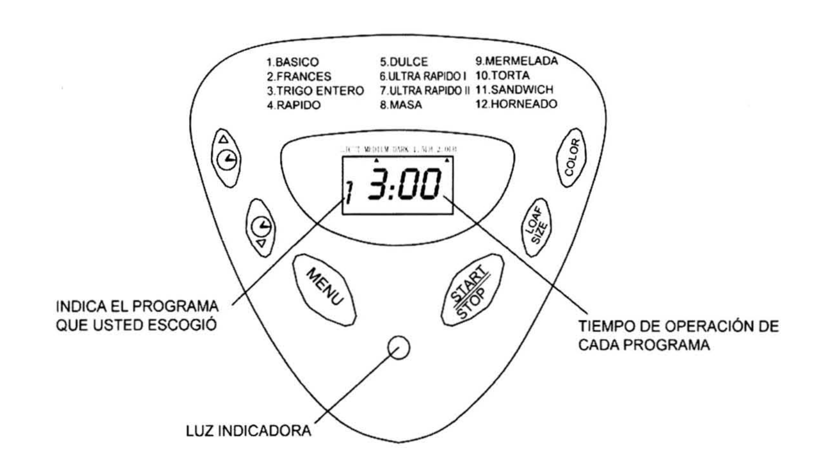
1. Lea las instrucciones.
2. Antes de utilizar chequee que el voltaje del enchufe de pared sea el mismo que se especifica en el plato de clasificaciones.
3. No utilice si el enchufe o cable se encuentran dañados de alguna manera, o si la maquina funciono inadecuadamente. Lleve su artículo donde lo compro o a un servicio técnico autorizado para su revisión, arreglo y ajuste.
4. No toque las superficies calientes, utilice mangos.
5. Para proteger de un golpe eléctrico, no sumerja el cable, enchufe o el lugar donde se encuentra la maquina, en agua u otro liquido.
6. Desenchufe cuando no use, limpie o coloque o saque partes de su maquina.
7. No deje el cable colgando desde el borde o desde una superficie caliente.
8. El uso de accesorios no esta recomendado por el fabricante, ya que puede causar daños.
9. Debe supervisar el uso de la maquina cuando se encuentren niños cerca o personas con una firmeza insuficiente.
10. No coloque cerca de una cocina a gas, cocina eléctrica u otra fuente de calor.
11. Nunca toque ni remueva partes de la maquina cuando este en proceso de horneado.
12. Nunca encienda la maquina, sin haber colocado correctamente los ingredientes del pan.
13. Nunca golpee el pan de la parte superior o en los bordes para sacarlo, esto puede dañarlo.
14. Papeles metálicos u otros materiales no deben ser introducidos en la maquina ya que pueden causar fuego o producir un corto circuito.
15. Nunca cubra la maquina con una toalla u otro material, el calor y vapor deben escapar fácilmente. El fuego puede producirse si esta cubierta o entra en contacto con otro material inflamable.
16. No utilice la maquina para otros propósitos, mas que para los que fue diseñada.
17. No la utilice fuera de casa.
18. Guarde estas instrucciones.

SOLO PARA USAR EN CASA

CONOZCA SU MAQUINA DE HACER PAN



INTRODUCCION DE FUNCIONES



DESPUES DE ENCHUFAR:

Al enchufar su maquina para hacer pan, comenzará a parpadear y mostrará"3:00", por un corto tiempo. Aunque los puntos entre el numero 3 y los doble 0 no parpadean constantemente. Los puntos de flecha para 2.0LB y MEDIUM. Este es un marcador con error.

START/STOP

Para encender y apagar el programa de horneado que usted escogió.

Para comenzar el programa, presione el botón START/STOP una vez. Usted escuchará un sonido, luego los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzaran a parpadear, y la luz indicadora se encenderá, el programa comenzará. Todos los otros botones están inactivados, excepto el botón START/STOP, después que el programa comenzó.

Para detener el programa, presione el botón STAR/STOP por aprox. 3 seg. Hasta que el sonido confirme que el programa ha sido apagado. Esta característica le ayudara a prevenir cualquier irrupción no intencional que se le haga al programa.

MENU

Es usado para escoger diferentes programas. Cada tiempo presionado, (acompañado de un pequeño sonido) hará que el programa varié. Presionando el botón constantemente los 12 menús aparecerán en la pantalla LCD. Seleccione el programa deseado. Las funciones de los 12 programas se explican a continuación:

1. BASICO: Amasado, aumento y horneado de pan. Usted debe agregar los ingredientes para el sabor.
2. FRANCÉS: Amasado, aumento y horneado, con mayor tiempo de aumento de la masa del pan. El pan horneado en este programa usualmente queda crujiente y con una textura liviana.
3. GRANO ENTERO: Amasado, aumento y horneado de pan de grano entero. Este programa tiene un tiempo de pre-calor para que el grano suelte la humedad y se expanda. No es aconsejable usar la función delay, puede causar pobres resultados.
4. RAPIDO: Amasado, aumento y horneado con soda para horneado o polvos de hornear. El resultado es usualmente un pan pequeño con textura densa.
5. DULCE: Amasado, aumento y horneado de pan dulce. Para hornear con crispis y dulce.
6. ULTRA RAPIDO I: Amasado, aumento y horneado de 1.5. LB de pan en corto tiempo. Usualmente es un pan más pequeño y rugoso, que el hecho con el programa rápido.
7. ULTRA RAPIDO II: Igual que el anterior solo que para 2.0 LB. de pan
8. MASA: Amasado y aumento sin horneado. Al remover la masa y estirar usted puede hacer rollitos de pan, pizzas, pan al vapor, etc.
9. MERMELADAS: Cocinar mermeladas y salsas dulces.
10. TORTA: Amasado, aumento y horneado de masa con soda para hornear o polvos de hornear.
11. SANDWICH: Amasado, aumento y horneado de pan ligero con cáscara delgada.
12. HORNEADO: Solo horneado, sin amasar y aumentar. También lo puede utilizar para aumentar el tiempo de horneado de otros programas.

COLOR:
Con el botón usted puede seleccionar el color de la cáscara, LIGHT (suave), MEDIUM, DARK (oscura).Presione este botón para hacer su elección.

TAMAÑO DEL PAN:
Presione este botón para seleccionar el tamaño del pan. Por favor tome nota que cada tiempo varía según el peso del pan.

DELAY:(TIEMPO +, TIEMPO-)
Si usted no quiere que la maquina comience a funcionar inmediatamente, usted puede elegir este botón para el tiempo de retraso. Usted decide cuanto tiempo presionando, “ ”o “ ”. Por favor, note que el tiempo de retraso esta incluido en el tiempo de horneado del programa que usted escogió. Por lo tanto, al completarse el tiempo de retraso, usted debe revisar el pan caliente. Al principio del programa y del tostado que debe seleccionar, usted debe presionar, “ ”o “ ”. para aumentar o disminuir el tiempo de retraso, con un incremento de 10 minutos. El tiempo máximo de retraso son 13 horas.
Por ejemplo , ahora son las 8:30 pm, y usted desea su pan horneado para las 7:00am , son en 10 horas 30 minutos. Seleccione su menú, color y tamaño luego presione “ ”o “ ”.para seleccionar el tiempo hasta que aparezca en la pantalla LCD 10:30. Luego presione START/STOP, para activar el programa de retraso. Usted vera en la pantalla que los puntos parpadean, que el tiempo va en regresión, por lo que usted sabrá cuanto tiempo le queda. Usted tendrá pan fresco a la mañana siguiente a las 7:00 am. Si usted no quiere sacar el pan inmediatamente, el tiempo de mantener tibio comenzara por 1 hora.
NOTA: para un horneado con tiempo de retraso no use alimentos perecibles en la mezcla tales como, huevos, leche, frutas, cebollas, etc.

MANTENER TIBIO:
El pan se mantendrá automáticamente tibio por los siguientes 60 minutos después de finalizado el horneado. Si usted quiere sacar el pan, apague el programa usando el botón STRAT/STOP.

MEMORIA:
Si la fuente de energía ha sido cortada durante el proceso de horneado, la memoria guardar la información y comenzara nuevamente dentro de 15 minutos, aunque no presione START/STOP; si no hay energía luego de 15 minutos la información se perderá y el proceso de horneado deberá ser recomenzado. Si la masa no alcanzo a se amasada, antes del corte de energía, usted puede presionar START/STOP, para comenzar otra vez desde el principio.

AMBIENTE:

La maquina debe funcionar bien en un gran rango de diferencia de temperatura. Puede hacer la diferencia en el peso del pan entre una habitación muy tibia o muy fría, le sugerimos una temperatura ambiente entre 15°C y 34°C.

ATENCION TIEMPO DE RETRASO:

1. Si la pantalla muestra H:HH después que el programa comenzó,(ver figura 1), la temperatura adentro es aun muy alta. El programa debe detenerse. Abra la tapa y deje la maquina enfriar entre 10 y 20 min.
2. Si la pantalla muestra E:EE después que presiono el botón STAR/STOP, (ver figura 2), el sensor de temperatura esta desconectado; por favor apague , desenchufe y lleve su maquina a un servicio autorizado.

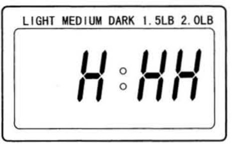


FIGURA 1

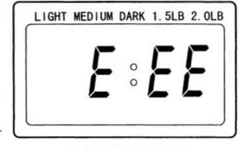


FIGURA 2

PARA EL PRIMER USO:

1. Por favor cheque que estén todos los accesorios y en buen estado.
2. Limpie todas las partes como se explica en LIMPIEZA Y MANTENCIÓN.
3. Deje la maquina en modo de horneado y hornee vació por 10 min. Luego enfríe y limpie otra vez.
4. Seque muy bien las partes luego ensamble, la maquina ya esta lista para ser usada.

COMO HACER PAN:

1. Por favor coloque el contenedor en posición, luego voltee en dirección de las manecillas del reloj hasta que quede ajustado. Coloque las cuchillas de amasado en el dispositivo para cuchillas, luego de vueltas en dirección de las manecillas del reloj hasta que queden ajustadas. Es recomendable llenar de margarina resistente al calor las cuchillas antes de colocarlas, ya que amasaran mejor la masa y luego pueden ser removidas fácilmente del pan.
2. Por favor ponga los ingredientes dentro del contenedor para el pan. Mantenga el orden dado en la receta. Usualmente el agua u otro líquido debe colocarse en el principio, luego agregue azúcar, sal o saborizante, siempre coloque el polvo de horneado como último ingrediente. En el caso de una masa pesada de centeno o integral, le aconsejamos revertir el orden de los ingredientes, primero lo harinoso y sabores y luego lo liquido para asegurar un buen amasado.
3. Con el dedo haga un apequeña marca a un lado de la harina, agregue la levadura, asegúrese que no entre en contacto con los líquidos o la sal.
4. Cierre la tapa y enchufe.
5. Presione el botón del menú y seleccione el programa.

6. Presione el botón COLOR para escoger el color de la cáscara.
7. Presione LOAF SIZE para escoger el tamaño del pan (1.5LB-2.0LB).
8. Seleccione el tiempote retraso presionando “”o “ ”.Este paso debe ser saltado si usted desea comenzar a hornear inmediatamente.
9. Presione START/STOP para comenzar.
10. En los programas básico, francés, grano entero, dulce y sándwich, un largo beep sonara para avisarle el tiempo de agregar ingredientes. Abra la tapa y agregue los ingredientes. Es posible que el vapor escape por las ranuras de ventilación de la tapa durante el horneado, esto es normal.
11. Una vez que el proceso este terminado 10 beeps sonaran. Usted puede presionar START/STOP por aprox.3-5 seg. para detener el proceso y luego sacar el pan. Abra la tapa y mientras usa guantes de cocina, agarre fuertemente el mango del contenedor, luego de vuelta en la dirección contraria a las manecillas del reloj, suba y luego saque de la maquina.
12. Use una espátula no pegajosa para soltar los bordes del pan.
    PRECAUCION: El contenedor y el pan deben estar muy calientes, manipule con cuidado y siempre use guantes de cocina para manejar superficies calientes.
13. Voltee el contenedor hacia abajo, en una superficie limpia de cocinar, luego golpee despacio un par de veces, el pan caerá desprendido.
14. Remueva el pan cuidadosamente y luego deje enfriar por al menos 20 min. antes de cortar.
15. S i usted se encuentra fuera de la habitación, o no presiona START/STOP el pan se mantendrá tibio por una hora, luego esta función se apagara automáticamente.
16. Cuando no lo utilice mantenga desenchufado.

NOTA: Antes de cortar el pan, utilice el gancho para sacar las cuchillas de amasado que se encuentran el la parte de abajo del contenedor. El pan esta caliente, nunca use las manos para sacar las cuchillas de amasado.

INTRODUCCION ESPECIAL:

1. PARA PAN RAPIDO: El pan rápido se hornea con polvos de hornear o soda para hornear para activar la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos le aconsejamos colocar los líquidos en la parte baja del contenedor, y los ingredientes secos en la parte de arriba. Durante la mezcla inicial de la masa de pan rápido y los ingredientes secos pueden acumularse en las esquinas del contenedor, quizás sea necesario ayudar a la maquina a mezclar los ingredientes, para eso use una espátula.
2. SOBRE EL PROGRAMA ULTRA RAPIDO: La maquina para hacer pan puede hornear una pieza de pan en 1 hora con el programa ultra rápido, estas dos posiciones pueden hornear en 58 min., el pan es un poco mas denso en su textura. El programa ultra rápido I es para piezas de pan de 1.5 LB y el programa ultra rápido II es para 2.0 LB. Note que el ingrediente agua debe ser caliente, en un rango de 45°.-50°, usted puede usar un termómetro de cocina para medir la temperatura. La temperatura del agua es muy importante para el proceso de horneado. Si la temperatura del agua es muy baja el pan no aumentara su tamaño como se espera, si la temperatura es muy alta anulara la levadura, lo que influirá en el proceso de horneado.

LIMPIEZA Y MANTENCION:

Desenchufe la maquina y deje enfriar antes de limpiar.

1. Contenedor de pan: Pase por dentro y por fuera un pedazo de tela húmedo. No utilice raspadores o abrasivos para limpiar ya que puede sacar la capa anti-adherencia. El contenedor debe estar completamente seco antes de re-instalar.
2. Cuchillos de amasado: Si la barra de amasado es difícil de remover del rodamiento, llene el contenedor de agua caliente y remoje por al menos 30 min., luego la barra debe removerse fácilmente para su limpieza, limpie las cuchillas con un trozo de tela suave y húmedo. Note que el contendor y la barra de amasado contienen partes que no deben ser lavadas.
3. Puerta y ventana;: deben ser limpiadas por dentro y por fuera con un trozo de tela húmedo.
4. Soporte: Limpie la superficie del soporte gentilmente con un trozo de tela mojado. No use abrasivos para limpiar, ya que le quitara el pulido de la superficie. Nunca sumerja el soporte en agua para limpiar.
5. Antes de guardar la maquina asegúrese que este completamente fría, limpia y seca, asegúrese de colocar la cuchara y las cuchillas en el cajón, luego cierre la tapa.

INTRODUCCION A LOS INGREDIENTES DEL PAN:

1. Harina de pan: Tiene alto contenido de gluten (también llamada de alto contenido de gluten alta en proteínas), es elástica y puede mantener el tamaño del pan después de su aumento. Como el gluten es contenido en altas cantidades en la harina corriente, esta puede usarse para preparar pan de alto contenido de fibra. Este es el ingrediente más importante para hacer pan.
2. Harina simple: Se usa en una mezcla de trigo suave y duro para realizar galletas y panes rápidos.
3. Harina de trigo entero: Esta hecha con granos de trigo entero, contiene gluten y piel de trigo, es más pesada y nutritiva que la harina común. El pan hecho con esta harina generalmente es pequeño en su tamaño. Muchas recetas combinan esta harina con la harina de pan para lograr mejores resultados.
4. Harina de trigo negra: También llamada harina rugosa, es un tipo de harina alta en fibras que es similar a la de grano entero. Para obtener un mayor tamaño en su aumento debe ser mezclada con una gran parte de harina de pan.
5. Polvo de pastelería: Esta hecho moliendo los granos de trigo fino o bajo en proteínas, que es usado especialmente para hacer pasteles. Pueden encontrarse en diferentes harinas, la función de aumento y absorción de la levadura difiere de la harina, tiempos de almacenaje, crecimiento del grano y proceso de molido. Usted puede probar con harinas de diferentes marcas para probar, y luego seleccione la que le de mejor resultado según su experiencia.
6. Harina de maíz y harina de avena: Se hace moliendo maíz o avena respectivamente, ambas son ingredientes para hacer un pan rugoso, se utiliza para exaltar su sabor y textura.

7. Azúcar: Es un ingrediente muy importante par agregarle sabor y color al pan, además ayuda ala levadura como nutriente. La azúcar blanca es muy usada. El azúcar morena, azúcar en polvo fino o algodón de azúcar, pueden usarse para requerimientos especiales.
8. Levadura: Modifica la masa durante el proceso de la levadura, luego produce dióxido de carbono, haciendo que el pan se expanda y sus fibras queden suaves. Un proceso de levadura rápido necesita carbohidratos en azúcar y harina como nutrientes.
   1 tsp de levadura activa seca=3/4 tsp de levadura instantánea
   2 tsp de levadura activa seca=1 tsp de levadura instantánea
   5 tsp de levadura activa seca= 1.5 tsp de levadura instantánea
   La levadura debe ser guardada en el refrigerador, ya que se deteriora en altas temperaturas. Antes de usar revise la fecha de expiración. Devuelva al refrigerador tan rápido sea posible después de cada uso. Usualmente la falla de un proceso de horneado de pan tiene que ver con el uso de levadura dañada.
   - La siguiente información es para que usted verifique que su levadura este fresca y utilizable.
     1) Poner ½ taza de agua tibia (45°-50°), en una taza de medida
     2) Poner 1 tsp. de azúcar blanca en la taza y agite, luego agregue 2tsp de levadura sobre el agua
     3) Deje la taza de medida por alrededor de 10 min. en un lugar tibio. No agite el agua.
     4) El líquido debe haber subido hasta una taza. De otra manera la levadura esta mala o inactiva.
9. Sal: Es necesaria para agregar sabor y color al pan. Aunque la sal puede restar el poder de la levadura de aumentar. Nunca use mucha sal en una receta. Si no quiere usarla, omítala, su pan quedara más grande sin ella.
   Huevos: Puede agregar textura a su pan, hacerlo mas húmedo, mas grande y sabroso. Cuando lo use debe ser descascarado y agitado.
10. Grasa, mantequilla y aceites vegetales: La grasa puede hacer su pan más suave y retrasar el tiempo de almacenaje. La mantequilla debe ser agregada en pequeñas cantidades, siempre batida después de sacar del refrigerador.
11. Polvos de hornear: Es usado principalmente para hacer pan ultra rápido y pasteles. No necesita tiempo de reposo, por lo que mediante un proceso químico produce un gas que forma burbujas dejando la masa más suave, y aumenta su tamaño.
12. Soda para hornear: Es el mismo principio que el anterior. Se puede combinar con el polvo de hornear.
13. Agua y otros líquidos: El agua es un ingrediente muy importante para hacer pan. Generalmente el agua entre 20° C y 25°C es la apropiada, pero para hacer pan ultra rápido la temperatura debe estar entre 45°C y 50° C. El agua debe ser reemplazada por leche fresca o agua mezclada con 2% de leche en polvo, para exaltar su sabor y color. Algunas recetas agregan sabores para exaltar los sabores, por ejemplo: jugo de manzana, de naranja, limón y etc.

PESO DE LOS INGREDIENTES:

Una parte importante a tomar en cuenta al hacer pan es agregar la cantidad justa de los ingredientes.

Le sugerimos utilizar la taza de medición, o la cuchara de medición para obtener un buen resultado.

1. Pesando agua u otros líquidos: Agua, leche fresca o leche en polvo preparada debe ser medida en tazas. Observe el nivel poniéndola horizontalmente. Si utiliza aceite u otros ingredientes mas espesos limpie bien la taza.
2. Medir polvos secos: Debe mantenerse en condiciones naturales, el nivel en la taza debe ser cortado para asegurar la medida correcta.
3. Secuencia de ingredientes :La secuencia debe ser observada atentamente, y es la siguiente:

Ingredientes líquidos, huevos, sal o polvo de leche, etc. Cuando los ingredientes estén colocados la harina no debe estar húmeda completamente. La levadura solo debe ser colocada en harina seca. Exclusivamente la levadura no debe tocar la sal. Después que la harina ha sido mezclada por un tiempo y el sonido avisa para agregar frutas u otros ingredientes .Si la fruta es colocada muy temprano en la mezcla el sabor se vera disminuido después de un largo rato de amasado. Cuando use la función de retraso por largo tiempo nunca agregue alimentos perecibles como, huevos, frutas, etc.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

N°	Problemas	causas	soluciones
1	Humo sale por ventila-ción mientras hornea	Algunos ingredientes se adhieren a las superficies caliente, después del primer uso el aceite queda en la superficie	Desenchufe y limpie las superficies calientes, con cuidado de no que-marse, durante el primer uso opere, en seco y abra la tapa.
2	La cáscara de pan es muy gruesa	Ha dejado el pan en el contenedor para mantener tibio por mucho tiempo, y perdió humedad	Saque el pan inmediatamente , no lo deje mantener tibio
3	Es muy difícil sacar el pan del contenedor	La masa se ha adherido fuertemente a las orillas del contenedor	Después de sacar el pan, ponga el contenedor con agua caliente, espere 10 min., luego saque las cuchillas de amasado y limpie.

N°	Problemas	causas	soluciones
4	Los ingredientes no fueron mezclados uniformemente y hornea mal	1. Programa mal escogido. 2. Después de operar, abra por un tiempo largo y el pan esta seco, sin color café en su cáscara. 3.La masa esta demasiado elástica y pesada que las cuchillas apenas pueden rotar y amasar.	1. Seleccione el programa correcto. 2. No abra hasta el último aumento. 3.Chequee el sistema de cuchillas de amasado, sacando la masa y haga funcionar en seco; si no funcionan correctamente ,lleve al servicio autorizado.
5	Aparece H:HH, después de presionar el botón START/STOP	La temperatura de la maquina es muy alta para hacer pan.	Presione el botón START/STOP, luego desenchufe y saque el contenedor, deje abierta la maquina para que esta se enfríe completamente.
6	Se escuchan ruidos del motor, pero la masa no esta mezclada	El contenedor esta colocado de manera incorrecta, o la masa es muy grande para ser amasada.	Coloque el contenedor de manera correcta, y haga una masa acorde con el contenedor y el peso correcto de los ingredientes de la receta.
7	El tamaño del pan es grande que empuja la tapa.	La levadura es mucha para la cantidad de harina, o el agua también puede ser demasiada, o la temperatura ambiente es muy alta.	Revise los ingredientes y coloque correctamente, y revise la temperatura ambiente.
8	El tamaño del pan es muy pequeño o no hubo aumento.	No puso levadura o su cantidad fue insuficiente, la levadura puede no reaccionar si el agua esta muy caliente, o si se mezclo con sal, o la temperatura ambiente es muy baja.	Chequee la levadura, su cantidad y si esta en buen estado, luego aumente la temperatura ambiente.
9	La masa es demasiada que se rebalsa del contenedor.	Los líquidos y la levadura que contiene la masa son excesivos.	Reduzca los líquidos y deje la masa un poco mas rígida.
10	El pan se parte por la mitad en medio del proceso de horneado.	1.La harina no es suficientemente fuerte, y la masa no aumenta. 2.La levadura funciona muy rápida o la temperatura esta muy alta. 3.Demasiada agua hace la masa suave y muy húmeda.	1. Use harina para pan 2. Chequee la temperatura ambiente 3. Acorde con la absorción de agua , ajuste su cantidad en la receta.

11	La masa de pan es muy grande y sus consistencia demasiado densa	1.Mucha harina con poca agua 2.Muchos ingredientes de fruta o mucha harina de grano entero	Reduzca la harina e incremente el agua. 2. Reduzca los otros ingredientes y aumente la levadura.
12	La parte del medio esta hueca , después de cortar el pan	1.Exceso de agua o levadura , y no sal. 2. La temperatura del agua esta muy alta	1. Reduzca el agua y la levadura, revise la sal. 2. Revise la temperatura del agua.
13	La superficie del pan tiene adherido polvo seco	1.La mezcla tiene demasiados ingredientes aglutinantes como por ejemplo, mantequillas o bananas. 2. La mezcla no fue agitada lo suficiente, para tan poco agua.	1.No agregue tantos ingredientes aglutinantes en la mezcla. 2.Chequee la cantidad de agua, y el mecanismo de su maquina de hacer pan.
14	La cáscara es muy dura y oscura, cuando hace galletas o preparaciones con mucha azúcar.	Algunas recetas tienen gran influencia al hacer pan , el color oscuro del horneado es consecuencia de mucha azúcar.	Si el color es muy oscuro, interrumpa el proceso entre 5 y 10 min. antes del termino presionando STAR/STOP, luego deje reposar sin sacar por 20 min. no abra la tapa hasta el termino de este tiempo.

LIBRO DE COCINA DE SU MAQUINA DE HACER PAN Nex BM2600

1taza=250ml	1paqte de levadura seca=8 gr.
1cuch.=15ml	1 cuch.=15ml
1 LB=454 grs aprox.	1cuch. chica=5 ml

1. PAN BLANCO

Tamaño de la masa	1.5 LB	2.0 Lb
Agua	250ml	300ml
Sal	1.5cuch. chica	2 cuch. chica
Azúcar	2 cuch.	2.5 cuch.
Grano de sémola	120 gr.	150gr
Harina de pan	270gr	350gr.
Levadura seca	1 ¼ cuch.	1 1/2cuch.
Aceite	2 cuch. chica	2 ½ cuch. chica

PROGRAMA: FRANCES

2. PAN DE NUECES Y PASAS

NOTA: Agregue las nueces y pasas después de la señal acústica. Después d la segunda fase de amasado.

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua o leche	250ml	330ml
Mantequilla o margarina	2cuch.	2 1/2cuch.
Sal	1 1/2cuch. chica	2 cuch. chica
Azúcar	2 cuch.	2 ½ cuch.
Harina de pan	450 gr.	520gr.
Levadura seca	11/5 cuch.	1 ½ cuch.
Pasas	50gr.	75gr
Nueces	30gr.	50gr.

PROGRAMA: BASICO

3.PAN BLANCO NO REFINADO

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Leche	280ml	330 ml
Margarina o mantequilla	1 ½ cuch.	2 cuch.
Sal	1cuch. chica	1cuch. chica
Azúcar	2 cuch.	3 cuch.
Harina de pan no refinada	380gr.	510gr.
Levadura seca	1cuch	1 cuch.

PROGRAMA: BASICO

4.PAN DE GRANO ENTERO

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	320ml
Margarina o mantequilla	11/2cuch.	2 cuch.
Sal	1 cuch chica	1cuch. chica
Azúcar	1 cuch. chica	1 cuch chica
Harina de pan	200gr	260gr
Harina de grano entero	200gr	260gr

PROGRAMA: GRANO ENTERO

5.PAN BLANCO TRADICIONAL

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	330ml
Margarina o mantequilla	1 cuch.	1 ½ cuch.
Sal	1cuch. chica	1 3/4cuch chica
Leche en polvo	1 1/2cuch.	2 cuch.
Azúcar	1 ½ cuch.	2 cuch.
Harina para pan	450gr.	520gr.
Levadura seca	11/4 cuch.	1 ½ cuch.

PROGRAMA: BASICO

6. PAN BLANCO ITALIANO

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	280ml
Sal	1 cuch.	1 cuch.
Margarina o mantequilla	2 ½ cuch.	3cuch.
Azúcar	2 1/2cuch chica	3 cuch. chica
Harina para pan	300gr	400gr
Sémola de maíz	80gr	100gr.
Levadura seca	1 ½ cuch. chica	1 3/4cuch chica

PROGRAMA: SANDWICH

7. PAN DULCE

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Leche fresca	210ml	230ml
Margarina o mantequilla	11/2cuch.	2 cuch.
Huevos	1	2
Sal	1cuch. chica	1cuch. chica
Miel	11/2cuch	2cuch.
Azúcar	3 cuch.	4 cuch.
Harina para pan	450gr	520gr
Levadura seca	1 cuch. chica	1 1/4cuch. chica

PROGRAMA: DULCE

8.PAN DE PAPAS

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua o leche	170ml	250ml
Margarina o mantequilla	11/2cuch.	2cuch.
Huevos	1	1
Papas cocidas y molidas	120gr.	150gr.
Sal	1 cuch. chica	11/2cuch. chica
Azúcar	2cuch.	2cuch.
Harina para pan	380gr.	460gr.
Levadura seca	1cuch. chica	1 1/2cuch. chica

PROGRAMA: BASICO

9. PAN IRLANDES CON SODA

Mantequilla de leche	220gr
Huevos	2
Aceite	2 cuch.
Harina común	500gr.
Azúcar	½ taza
Soda para hornear	1cuch.
Sal	1 cuch.chica
Pasas	1 taza

PROGRAMA: RAPIDO

10. PAN DE ARROZ

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua para cocción de arroz	230ml	300ml
Harina para pan	400gr	520gr
Grano de arroz	35gr	50gr
Azúcar	3cuch. chica	4 cuch chica
Levadura seca	0.9cuch. chica	1 cuch. chica
Aceite	1 cuch	1 1/2cuch

PROGRAMA: BASICO

11. PAN DE ZANAHORIAS

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	310ml
Mantequilla	11/2cuch.	2cuch.
Harina para pan	450gr	520gr
Zanahoria rallada fina	56gr	70gr
Sal	1cuch chica	1cuch chica
Azúcar	2 cuch	2 1/2cuch
Levadura seca	1 cuch chica	1 1/4cuch. chica

PROGRAMA: BASICO

12. PAN ULTRA RAPIDO AL PESTO

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua 48°C	270ml	340ml
Pesto preparado	3 cuch.	1 taza
Leche en polvo	1 1/3cuch	2 cuch
Azúcar	1 1/3cuch	2cuch
Sal	1/2cuch chica	2/3cuch chica
Harina para pan	380gr	500gr
Levadura seca	3cuch chica	4cuch chica

PROGRAMA: ULTRA-RAPIDO

13.PAN DE NUECES Y FRAMBUESAS

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Leche	120ml	160ml
Huevos	2	2
Mantequilla derretida	4cuch.	5cuch.
Azúcar	4cuch.	5cuch.
Sal	11/2cuch chica	2cuch chica
Ralladura de limón	3/4 cuch. chica	1cuch chica
Nueces	40gr	60gr
Levadura seca	1 cuch chica	1 1/4cuch chica

PROGRAMA: DULCE

14. PAN DE GRANO

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	150ml	220ml
Azúcar	2 1/2cuch.	3cuch.
Sal	1 cuch. chica	1cuch chica
Margarina o mantequilla	11/2cuch	2cuch
Miel	1 cuch	11/2cuch
Huevos	2	2
Harina de grano entero	380gr	500gr
Levadura seca	21/2cuch. chica	4cuch chica

PROGRAMA: GRANO ENTERO

15. PAN DE MAIZ

Leche	120ml
Huevos	3
Margarina o mantequilla	1/3taza
Azúcar	1/4taza
Sal	1cuch.chica
Harina común	350gr
Maíz	140gr
Polvos de hornear	5cuch.chica

PROGRAMA: RAPIDO

16. PAN DE FRUTAS Y NUECES

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	250ml	310ml
Harina de pan	330gr	460gr
Harina de centeno	70gr	100gr
Sal	1cuch chica	1cuch chica
Aceite	1 cuch.	2cuch.
Frutas cortadas finas	35gr	50gr
Nueces	35gr	50gr
Miel	1 cuch.	11/2cuch
Levadura seca	1 1/4cuch. chica	11/2cuch. chica

PROGRAMA: BASICO

17 PAN CLASICO FRANCES

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	210ml	300ml
Sal	1cuch. chica	11/3cuch. chica
Azúcar	3/4cuch.	1cuch.
Harina de pan	390gr	500gr
Levadura seca	11/4cuch. chica	11/2cuch. chica
Aceite	1cuch.	2 cuch.

PROGRAMA: FRANCES

18.PAN ULTRARAPIDO CON QUESO CRUJIENTE Y PIMIENTA

PIMIENTA

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua 48°C	230ml	300ml
Queso suave	40gr	55gr
Leche en polvo	2 cuch.	3cuch.
Sal	2/3cuch. chica	1cuch. chica
Azúcar	2cuch.	3cuch.
Pimienta negra molida	1cuch. chica	11/3cuch. chica
Harina para pan	410gr	520gr
Levadura seca	3cuch. chica	4cuch. chica
Aceite	1cuch.	2cuch.

PROGRAMA: ULTRA-RAPIDO

19.PAN DULCE

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	120ml	190ml
Huevos	2	3
Aceite	2cuch.	3cuch.
Azúcar	2cuch.	3cuch.
Sal	11/2cuch. chica	2cuch. chica
Harina para pan	400gr	520gr
Pasas	50gr	75gr
Levadura seca	1cuch. chica	11/2cuch. chica

PROGRAMA: DULCE

20. PAN DE NUECES, PASASI CANEL

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	270ml
Aceite	2cuch.	3cuch.
Canela	3/4cuch. chica	1cuch chica
Azúcar morena	1cuch.	11/3cuch
Pasas	60gr	80gr
Nueces	60gr	80gr
Sal	1cuch. chica	11/2cuch chica
Harina para pan	350gr	460gr
Levadura seca	1cuch. chica	11/4cuch chica

PROGRAMA: DULCE

21. PAN DE SANDWICH

Tamaño de la masa	1.5LB	2.0LB
Agua	220ml	300ml
Margarina o mantequilla	11/2cuch.	2cuch.
Sal	1cuch. Chica	11/2cuch. chica
Azúcar	1cuch.	11/2cuch.
Harina para pan	380gr	500gr
Levadura seca	11/4cuch. chica	11/2cuch chica

PROGRAMA: SANDWICH

MERMELADAS.

Es muy fácil hacer mermeladas en la maquina para hacer pan, aunque usted nunca lo preparara antes. Es bueno hacer una prueba, luego usted podrá preparar mermeladas de diferentes sabores. Lave y corte finamente frutas dulces como manzanas, peras y frutas duras. Siempre use las dosis determinadas que se indican en el programa mermeladas, de otro modo la mermelada puede estropearse. Pese la fruta, corte en pequeños trozos, y agregue la azúcar en la cantidad indicada. El azúcar no debe ser muy gruesa. Mezcle la fruta y el azúcar y seleccione el programa que comenzara automáticamente. Luego de 1'20"la señal acústica se oirá, y usted puede colocar su mermelada en un frasco, luego ciérrelo.

22. MERMELADA DE FRUTILLA

Lave las frutillas, luego corte o convierta en puré.

Frutillas	900gr
Azúcar para mermeladas	500gr
Jugo de limón	1cuch.

Mezcle todo en el contenedor con una espátula plástica Remueva el azúcar que queda en los costados del contenedor. Cuando escuche la señal, saque el contendor cuidadosamente usando guantes especiales para cocina. Coloque su mermelada en un frasco.

24.MERMELADA DE NARANJA

Naranjas cortadas y peladas	900gr
Limones cortados y pelados	100gr
Azucar para mermeladas	500gr

Mezcle los ingredientes, y siga las instrucciones anteriores.

23.MERMELADA DE MORAS

Moras congeladas	900gr
Azúcar para mermeladas	500gr
Jugo de limón	1cuch.

Mezcle los ingredientes, y siga las indicaciones anteriores.

CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE

USTED PUEDE AYUDAR AL CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE .POR FAVOR RESPETE LAS LEYES LOCALES. DEPOSITE LOS ARTICULOS ELECTRICOS QUE NO OCUPA EN UN LUGAR PERMITIDO Y APROIADO PARA ESTOS PROPOSITOS.

